

La quinoa prepara su asalto a la Región

Tres empresas, junto al Cebas, el Imida y la UMU, planean investigar la introducción del cultivo andino

G. S. F.

Un nuevo producto, la quinoa, espera turno para iniciar su cultivo en la Región. La demanda internacional en expansión de este alimento ecológico y libre de gluten «representa una alternativa económica importante» para los agricultores, explica el investigador Enrique Olmos. Para confirmarlo, los ensayos que se están preparando en Murcia deberán extraer al menos 3.000 kilos de esta semilla por hectárea, estima el especialista, responsable de los estudios agronómicos y fisiológicos de quinoa del Cebas-CSIC.

La quinoa es un pseudocereal de origen andino: Bolivia

y Perú, principalmente. Es capaz de tolerar bien los cambios de temperatura y crecer en zonas muy áridas, salinas y con escasa agua. Su producción, en gran medida para alimentación humana, se ha más que doblado en cinco años —en 2014

ya rondaba las 200.000 toneladas métricas, de acuerdo con los datos facilitados por el Cebas—, mientras que su precio también se ha multiplicado por dos du-

rante el mismo periodo —en el mismo ejercicio rondaba los 7 dólares por kilo, unos 6,5 euros—. Con estos elementos como atractiva premisa, un grupo formado por tres empresas murcianas junto a la Universidad de Murcia y los institutos de investigación agraria Imida —dependiente de la Consejería de Agricultura y Cebas— adscrito al Ministerio de Economía y Competitividad— se han organizado para estudiar su viabilidad en la Región de Murcia.

De momento, «debido a sus características, el cultivo ha sido introducido en nuevas zonas fuera del área andina, especialmente en Norteamérica, Europa y regiones subtropicales de África y

Asia», explica Olmos. Los resultados de producción han sido buenos, «lo que confirma su potencial».

Siguiendo esta línea los responsables de la iniciativa local han solicitado financiación pública de los llamados Proyectos Estratégicos RIS3Mur de la Región de Murcia. De salir todo bien, la Comunidad comenzará en un futuro próximo a acoger cultivos de quinoa. A día de hoy aquí aún no lo explota nadie. En Andalucía, en cambio, ya se ha comenzado y toda su cosecha se vende a Estados Unidos, uno de los mayores consumidores de la semilla.

«El objetivo general del proyecto es desarrollar productos para la industria viverística, alimentaria y cosmética obtenidos de la selección de variedades de quinoa y de las trufas del desierto —un hongo que se produce en Marruecos— adaptadas a las condiciones semiáridas de la Región», explica Olmos.

A la espera del estudio que avale su viabilidad, el investigador del Cebas calcula que se deberá alcanzar una producción «cercana al menos a los 3.000 kilos por hectárea en base a los precios actuales para que cultivar quinoa sea viable en Murcia».

EN BREVE

La Consejería analiza el granado

NOROESTE

La Consejería de Agricultura evalúa el comportamiento de variedades de granado y su adaptación a las condiciones climáticas y características agronómicas del Noroeste de la Región. El objetivo es determinar qué variedades se adaptan mejor a esta zona y cuáles son más productivas y con mejores actitudes para ofrecer una alternativa a la fruticultura tradicional de la comarca.

Estudio para proteger el tomate

FITOSANITARIOS

El viernes se presentó en Águilas el libro 'Estrategias fitosanitarias en tomate', del investigador del Imida Antonio Monserrat Delgado. La publicación presenta principalmente diversas alternativas y estrategias de manejo fitosanitario construidas sobre la base de la experiencia acumulada en las condiciones de campo de la Región de Murcia.



EL TRIDENTE GANADOR

ROBLEDO

CRISTIANO



SOLEARES

fito
Tus semillas